

# Soupe de chalet



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 90 min**

**Cuisson : 45 à 60 min**

## **Ingrédients**

- 10 pommes de terre
- 2 oignons
- une poignée d'épinards sauvages
- une poignée d'orties
- 1 l de lait
- 2 l d'eau
- 200 g de cornettes
- sel
- 3 dl de double crème
- Gruyère AOP coupé en lamelles

## **Préparation**

Cuire les pommes de terre coupées en gros cubes et les oignons émincés avec l'eau, le lait et le sel.

Ajouter les épinards et les orties coupés en lamelles et cuire 45 min à 1 heure.

Ajouter les cornettes et cuire encore 10 min.

Ajouter la crème et ne plus cuire, seulement chauffer.

Couper le Gruyère AOP dans les assiettes et servir la soupe dessus.

## **Conseils !**

- Pour changer, on peut cuire un morceau de lard en même temps.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.